

ANEXO IV**Criterios de composición de los preparados para lactantes que autorizan la correspondiente declaración**

Declaración relativa a	Condiciones que autorizan la declaración
1. Proteínas adaptadas.	El contenido en proteínas es inferior a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) y la relación entre las proteínas del suero/caseína no es inferior a 1,0.
2. Bajo contenido en sodio	El contenido en sodio es inferior a 9 mg/100 kJ (939 mg/100 kcal).
3. Ausencia de sacarosa.	No contiene sacarosa.
4. Únicamente lactosa..	La lactosa es el único hidrato de carbono presente.
5. Ausencia de lactosa.	No contiene lactosa (1).
6. Enriquecimiento con hierro	Con adición de hierro.

(1) Cuando sea determinada por un método cuyos límites de detección se establecerán más adelante.

ANEXO V**Aminoácidos esenciales y semiesenciales de la leche materna**

A los fines de esta Reglamentación, los aminoácidos esenciales y semiesenciales de la leche materna, expresados en miligramos por 100 kJ y 100 kcal, son los siguientes:

	Por 100 kJ (1)	Por 100 kcal
Arginina	16	69
Cistina	6	24
Histidina	11	45
Isoleucina	17	72
Leucina	37	156
Lisina	29	122
Metionina	7	29
Fenilalanina	15	62
Treonina	19	80
Triptófano	7	30
Tirosina	14	59
Valina	19	80

(1) 1 kJ = 0,239 kcal.

ANEXO VI**Composición de aminoácidos de la caseína de la leche materna**

La composición de aminoácidos de la caseína y de las proteínas procedentes de la leche materna (g/100 g de proteínas) es la siguiente:

	Caseína (1)	Leche materna (1)
Arginina	3,7	3,8
Cistina	0,3	1,3
Histidina	2,9	2,5
Isoleucina	5,4	4,0
Leucina	9,5	8,5
Lisina	8,1	6,7

	Caseína (1)	Leche materna (1)
Metionina	2,8	1,6
Fenilalanina	5,2	3,4
Treonina	4,7	4,4
Triptófano	1,6	1,7
Tirosina	5,8	3,2
Valina	6,7	4,5

(1) Contenido en aminoácidos de los alimentos y datos biológicos sobre las proteínas. Estudios nutricionales de la FAO, número 24, Roma 1970, puntos 375 y 383.

ANEXO VII**Sustancias minerales de la leche de vaca**

Como orientación, el contenido en sustancias minerales de la leche de vaca expresado por cada 100 g de sólidos no grasos y por gramo de proteínas, es el siguiente:

	Por 100 g SNG (1)	Por g de proteínas
Sodio (mg)	550	15
Potasio (mg)	1.680	43
Cloro (mg)	1.050	28
Calcio (mg)	1.350	35
Fósforo (mg)	1.070	28
Magnesio (mg)	135	3,5
Cobre (µg)	225	6
Iodo	NE (2)	NE (2)

(1) SNG: «Sólidos no grasos».

(2) NE: No especificado, varía dependiendo de la estación y de las condiciones de cría de ganado.

837

REAL DECRETO 1436/1992, de 27 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios intracomunitarios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carnes destinados al consumo humano directo o a la industria y por el que se modifican las Normas Técnico-Sanitarias y la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobadas, respectivamente, por los Reales Decretos 1728/1987, de 23 de diciembre, y 644/1989, de 19 de mayo.

Como consecuencia de la adhesión de España a la Comunidad Económica Europea, ha sido necesario efectuar la adecuación de la normativa nacional a lo dispuesto en la Directiva del Consejo 88/657/CEE, de 14 de diciembre de 1988.

Los requisitos sanitarios a los que deben responder las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de 100 gramos y los preparados de carne, hacen preciso fijar las prescripciones relativas a la preparación, al envasado, al embalaje, al almacenamiento y al transporte de dichas carnes.

Las disposiciones que regulan en nuestro país la producción y comercialización de estos productos vienen establecidas, entre otras, por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor

de la carne y productos elaborados, aprobada por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, y por la Norma de Calidad para Carne Picada de vacuno, ovino y porcino destinadas al mercado interior, aprobada por la Orden de 14 de enero de 1986, de la Presidencia del Gobierno («Boletín Oficial del Estado» de 21 de enero de 1986), normativa que, aun cuando no difiere sustancialmente de la legislación veterinaria comunitaria, ha de ser armonizada a fin de exigir similares requisitos para el tráfico comercial de los productos anteriormente mencionados para países comunitarios.

Por otra parte, se ha hecho necesario levantar la prohibición de intercambios intracomunitarios de carne picada y troceada, que se contempla en el apartado 2.4 de la Norma V de las Normas Técnico-Sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, así como introducir la prohibición de los intercambios intracomunitarios de carnes de aves de corral trituradas, mediante la adición de un nuevo párrafo en el apartado 2 del artículo 5.º de la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario, e importación de las mismas de terceros países, y las Normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

El presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.10.ª y 16.ª de la Constitución Española, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de noviembre de 1992,

DISPONGO:

Artículo 1.

Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios intracomunitarios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carne destinados al consumo humano directo o a la industria, que figura adjunta al presente Real Decreto.

Artículo 2.

Se modifican los apartados 2.4 y 2.14 de la Norma V de las Normas Técnico-Sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobada por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, quedando redactados en los siguientes términos:

«2.4 Carnes separadas mecánicamente, así como la importación de carnes picadas y troceadas procedentes de terceros países.»

«2.14 Carnes frescas en trozos menores de 100 gramos, procedentes de terceros países.»

Artículo 3.

Se añade el párrafo siguiente al apartado 2 del artículo 5.º de la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario e importación de las mismas de terceros países y las Normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre:

«(C) Las carnes frescas de aves de corral trituradas.»

Disposición adicional única.

El presente Real Decreto y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba se dictan al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10.ª y 16.ª de la Constitución Española, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición transitoria única.

Hasta el 1 de enero de 1993, la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba el presente Real Decreto no será exigible para las carnes picadas, carnes en trozos de menos de 100 gramos y preparados de carne producidos en el territorio nacional para ser comercializados en él, que se registrarán, hasta la citada fecha, por lo dispuesto en el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, modificado por el Real Decreto 120/1992, de 14 de febrero, y en la Orden de 14 de enero de 1986.

Disposición derogatoria primera.

Queda derogado y sustituido por la Reglamentación Técnico-Sanitaria que se aprueba en el artículo 1 del presente Real Decreto, tal como se define en su artículo 2, todo lo referente a las carnes picadas, carnes en trozos de menos de 100 gramos, y preparados de carne que figura en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados, aprobada por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, excepto lo relativo a la elaboración de carnes picadas, carnes en trozos de menos de 100 gramos y preparados de carne que se elaboren de inmediato a petición del comprador y los obtenidos en los establecimientos que garanticen la venta directa al consumidor, sin transporte ni envasado previo.

Disposición derogatoria segunda.

Queda derogada la Norma de Calidad para carnes picadas de vacuno, ovino y porcino destinadas al comercio interior, aprobada por la Orden de 14 de enero de 1986, excepto para las carnes picadas que se elaboren en los establecimientos que garanticen la venta directa al consumidor, sin transporte ni envasado previo.

Disposición final única.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 27 de noviembre de 1992.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS RELATIVOS A LA PRODUCCION Y A LOS INTERCAMBIOS INTRACOMUNITARIOS DE CARNES PICADAS, DE CARNES EN TROZOS DE MENOS DE 100 GRAMOS Y PREPARADOS DE CARNES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO O A LA INDUSTRIA

Artículo 1.

1.1. La presente Reglamentación Técnico-Sanitaria tiene por finalidad establecer los requisitos que deberán respetarse para la producción y para los intercambios intracomunitarios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carne destinados al consumo humano directo o a la industria.

1.2. No están contemplados en el ámbito de aplicación de la presente Reglamentación las carnes y preparados de carne, mencionados en el artículo 4, las que se preparen de inmediato a petición del comprador y las obtenidas en los establecimientos que garanticen la venta directa al consumidor, sin transporte ni envasado previo.

Artículo 2.

2.1. A efectos de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria serán de aplicación las definiciones que figuran en el Capítulo Primero, Norma I del anexo I de las Normas Técnico-Sanitarias, que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y en el Capítulo Primero, artículo 1.º, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario, e importación de los mismos de terceros países, y las normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

2.2. Se entenderá por:

2.2.1. Carnes picadas: Los preparados obtenidos mediante el picado de carnes frescas, de conformidad con lo dispuesto en las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre. La carne pasada por un molino helicoidal se considerará igualmente como «carne picada».

2.2.2. Carnes en trozos de menos de 100 gramos: Las carnes frescas, obtenidas de conformidad con lo dispuesto en las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, divididas en trozos de menos de 100 gramos.

2.2.3. Preparados de carne: Los preparados obtenidos total o parcialmente a partir de carnes frescas, de carnes picadas o de carnes en trozos de menos de 100 gramos, que:

O bien se hayan sometido a un tratamiento distinto al calentamiento, al salado, al desecado, o a una combinación de estos diferentes procedimientos, con el fin de garantizar una determinada conservación, asociados o no a otros productos alimenticios.

O bien se hayan preparado mediante adición de productos alimenticios, de condimentos o de aditivos.

O bien se hayan sometido a una combinación de los procedimientos precedentes.

El preparado deberá efectuarse de forma que la estructura celular de la carne no resulte afectada y en

el producto acabado no exista fragmento alguno de huesos. No obstante, no se considerarán preparados de carne, las carnes picadas o las carnes en trozos de menos de 100 gramos, que sólo hayan sido tratadas mediante el frío.

2.2.4. Condimentos: La sal destinada al consumo humano, la mostaza, las especias y sus extractos y las hierbas aromáticas y sus extractos.

2.2.5. Producto alimenticio: Cualquier producto de origen animal o vegetal que se reconozca apto para el consumo humano.

2.2.6. Local de fabricación: Cualquier sala de despiece o establecimiento de producción de carnes picadas y de trozos de carne de menos de 100 gramos, que se ajuste a los requisitos del Capítulo I del anexo I de la presente Reglamentación, así como todo local de preparados de carne que cumpla los requisitos de los artículos 7.º, 8.º, 10 y 11 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula las condiciones exigibles para el comercio intracomunitario de productos cárnicos destinados al consumo humano, así como las que deben reunir las industrias cárnicas autorizadas para dicho comercio, aprobadas por el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre.

2.2.7. Unidad de producción autónoma: El lugar de fabricación no situado ni en los locales ni en las dependencias de un establecimiento ya autorizado de conformidad con las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre, que cumpla los requisitos del Capítulo Primero del anexo I de la presente Reglamentación.

2.2.8. Autoridad competente: Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo respecto a los intercambios con países terceros y los órganos competentes de las Comunidades Autónomas para los intercambios intracomunitarios.

2.2.9. Veterinario oficial: El Veterinario designado por la autoridad competente.

2.3. Las actuaciones administrativas que corresponda llevar a cabo en el ámbito de la presente Reglamentación y de la normativa a que la misma se remite, se realizarán de acuerdo con los criterios previstos en los apartados 2.2.8 y 2.2.9.

2.4. Con arreglo a la presente Reglamentación no se considerarán carnes picadas, carnes en trozos de menos de 100 gramos, ni preparados de carne, sino productos a base de carne, los productos que hayan sido tratados por uno de los procedimientos previstos en el apartado 3.4 del artículo 3.º, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre, y que ya no presenten las características de la carne fresca.

Artículo 3.

3.1. La autoridad competente velará para que las carnes y los preparados de carne que se definen en el apartado 2 del artículo 2 sólo se expidan hacia otro Estado miembro en caso de que cumplan las condiciones siguientes:

3.1.1. Haber sido preparadas a partir de carnes frescas:

De conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, o en el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, modificado por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, y las Normas Técnico-Sanitarias y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueban respectivamente.

De conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y las Normas Técnico-Sanitarias que aprueba, y proceder de un país tercero, bien directamente, bien a través de otro Estado miembro. Si se trata de carne fresca de cerdo, se deberá haber sometido a un examen de detección de triquina con arreglo a lo dispuesto en la Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo de 22 de septiembre de 1989 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre).

3.1.2. Haber sido preparadas en un local de preparación que:

Se ajuste a lo dispuesto en el Capítulo Primero del anexo I de la presente Reglamentación, ya se trate de una unidad de producción autónoma o de un local situado en, o anexo, a un establecimiento que haya sido autorizado con arreglo a los Reales Decretos 1728/1987, de 23 de diciembre, o 1473/1989, de 1 de diciembre, y en las Normas Técnico-Sanitarias y en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueban respectivamente.

Haya sido autorizado y figure en la lista o las listas elaboradas con arreglo al artículo 7 de esta Reglamentación.

3.1.3. Haber sido preparadas, envasadas, embaladas y almacenadas con arreglo a lo dispuesto en los Capítulos II, III y IV del anexo I.

3.1.4. Haber sido controladas con arreglo a lo dispuesto en los Capítulos V y VI del anexo I.

3.1.5. Haber sido marcadas con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo VII del anexo I.

3.1.6. Haber sido transportadas con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo VIII del anexo I.

3.1.7. Ir acompañadas, en su transporte al país destinatario, de un certificado de salubridad que cumpla los requisitos de la Norma XXIV de las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y que se complete con el párrafo que figura en el anexo III.

3.1.8. La denominación «carnes picadas magras» o «carnes picadas», asociada en su caso al nombre de la especie animal de la que dicha carne se ha obtenido, deberá reservarse a los productos destinados al consumidor final que, además de las condiciones generales previstas en el Capítulo III del anexo I, cumplan los requisitos previstos en el punto 1 del anexo II.

3.2. La autoridad competente velará para que las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de 100 gramos y, en la medida en que contengan dichas carnes, los preparados de carne destinados a los intercambios intracomunitarios, además de cumplir las condiciones generales previstas en el apartado 3.1 se ajusten a los siguientes requisitos:

3.2.1. Haber sido obtenidos a partir de carnes frescas procedentes de animales de abasto, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4 de esta Reglamentación:

En un plazo máximo de dieciocho meses para la carne de vacuno, de doce meses para la carne de ovino y de seis meses para la carne de porcino, a partir de su congelación o ultracongelación en un almacén autorizado con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y las Normas Técnico-Sanitarias que aprueba, en el caso de las carnes que hayan sido congeladas o ultracongeladas sin hueso.

En un plazo máximo de seis días después del sacrificio de los animales de que procedan, justificándose este extremo mediante una referencia acreditativa de la fecha del sacrificio, en el caso de las demás carnes frescas.

3.2.2. Haber sido tratado por frío en un plazo máximo de una hora después de las operaciones de troceado

y de acondicionamiento, excepto cuando se recurra a procedimientos que requieran una menor temperatura interna de la carne durante su preparación.

3.2.3. Si se destinasen a la comercialización:

En forma refrigerada, la unidad de envasado destinada al consumidor final, deberá obtenerse exclusivamente a partir de las carnes a las que se refiere el segundo guión del apartado 3.2.1 y alcanzar una temperatura central inferior a +2 °C en un plazo máximo de una hora.

En forma ultracongelada, en unidad de envasado destinada al consumidor final, deberán obtenerse a partir de las carnes a las que se refiere el segundo guión del apartado 3.2.1 o de carnes a las que se refiere el primer guión del apartado 3.2.1 y alcanzar en un plazo máximo de cuatro horas una temperatura central inferior a -18 °C.

En forma congelada, podrán obtenerse a partir de las carnes a las que se refieren los guiones del apartado 3.2.1 y alcanzar una temperatura central inferior -12 °C, en un plazo máximo de doce horas. Dichas carnes no podrán envasarse en envases destinados al consumidor final.

3.2.4. No deberán haberse sometido a un tratamiento por radiaciones ionizantes ni ultravioleta.

3.2.5. En lo que se refiere a los preparados de carne, los condimentos no podrán rebasar el 3 por 100 en peso del producto acabado cuando se incorporen en estado seco, y el 10 por 100 en peso cuando se incorporen en otro estado.

Artículo 4.

4.1. La autoridad competente velará para que no se expidan a otro Estado miembro de la Comunidad Económica Europea:

4.1.1. Las carnes de solípedos picadas o en trozos de menos de 100 gramos.

4.1.2. Las carnes picadas que contengan despojos.

4.1.3. Las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de 100 gramos o los preparados de carne obtenidos a partir de o con carnes separadas por procedimientos mecánicos.

4.1.4. Las carnes picadas de aves de corral.

4.2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, se autoriza la comercialización, con otro Estado miembro que lo tenga autorizado, de carnes picadas de aves de corral y de solípedos, destinadas exclusivamente a las industrias de transformación.

La comercialización de las carnes picadas anteriormente citadas se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 3.2 del artículo 3 de la presente Reglamentación. Cuando se trate de carnes picadas, procedentes de carnes frescas de aves de corral, éstas deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, modificado por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba, y en el caso de que las carnes procedan de solípedos deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y las Normas Técnico-Sanitarias que aprueba.

Artículo 5.

Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, respetando las disposiciones generales del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea, podrán conceder a uno o varios Estados miembros, autorizaciones generales o limitadas a casos determinados, para la introducción en el territorio nacional de:

a) Carnes o preparados contemplados en el apartado 2.2 del artículo 2, que no cumplan las normas previstas en los apartados 3.1.8 y 3.2.3, y el primer guión del apartado 3.2.1, todos ellos del artículo 3, o las normas previstas en el Capítulo VI del anexo I.

b) Carnes o preparados contemplados en el artículo 4.

La expedición de tales carnes o preparados, solamente podrá hacerse de conformidad con el artículo 3.

Artículo 6.

La autoridad competente concederá las autorizaciones a los establecimientos españoles que cumplan las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación y velará para que los veterinarios oficiales controlen el cumplimiento de las mismas y, en su caso, si procede, se retire la autorización concedida, cuando se haya demostrado que un establecimiento autorizado no ha respetado todas y cada una de las normas exigidas en esta disposición.

Artículo 7.

Las Comunidades Autónomas comunicarán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo la relación de establecimientos autorizados por cada una de ellas para el comercio intracomunitario de carnes picadas, carnes en trozos de menos de 100 gramos y preparados de carne. En dicha comunicación, incluirá el número de Registro General Sanitario de Alimentos y se especificará si se trata de locales de fabricación o de unidades autónomas. Asimismo comunicarán, en su caso, la retirada de dichas autorizaciones.

Los citados Ministerios comunicarán a la Comisión de las Comunidades Europeas y a los demás Estados miembros la lista de establecimientos autorizados en España.

Artículo 8.

8.1 Los locales de fabricación y las unidades de producción autónomas estarán sometidos a un control oficial que permita garantizar el cumplimiento de los requisitos en materia de higiene de producción, adoptándose por el Veterinario oficial las medidas apropiadas, si comprobara una falta en los requisitos de higiene.

8.2 Las carnes en trozos de menos de 100 gramos, las carnes picadas y los preparados de carne, serán sometidos a un control microbiológico que deberán efectuar los establecimientos bajo la supervisión, el control y la responsabilidad del Veterinario oficial, con objeto de asegurarse de que las mencionadas carnes cumplan los requisitos establecidos en la presente Reglamentación.

8.3 El Veterinario oficial adoptará las medidas apropiadas para que se efectúen controles periódicos microbiológicos para la detección de gérmenes aerobios mesófilos, salmonellas, estafilococos, escherichia coli y anaerobios sulfitorreductores en las condiciones fijadas en el Capítulo VI del anexo I.

8.4 Las normas y métodos de interpretación que figuran en el punto 2 del anexo II de la presente Reglamentación se aplicarán al conjunto de la producción de carnes y preparados de carne que se definen en el punto 2 del artículo 2, con excepción de los que se preparen de inmediato a petición del comprador y de aquellos obtenidos en los establecimientos que garanticen la venta directa al consumidor sin transporte ni envasado previo.

8.5 Los controles microbiológicos se efectuarán con arreglo a métodos científicos reconocidos y experimentados prácticamente, en particular los que se definen

en las directivas comunitarias o en otras normas internacionales.

Los resultados de los controles microbiológicos se evaluarán según las normas de interpretación previstas en el anexo II.

En caso de conflicto en los intercambios, se reconocerán como métodos de referencia los métodos ISO. (International Organization for Standardization-Organización Internacional para la Normalización).

8.6 Cuando exista la sospecha fundada de que no se cumplen los requisitos establecidos en la presente Reglamentación, el Veterinario oficial efectuará los controles necesarios y, en caso de que tal sospecha se confirme, adoptará las medidas adecuadas proponiendo, en particular, a las autoridades competentes la suspensión de la autorización.

Artículo 9.

A los efectos de la presente Reglamentación, la inspección y el control de los establecimientos contemplados en el artículo 8, se realizarán con arreglo a lo dispuesto en la Norma IV de las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y el artículo 6 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre.

Artículo 10.

Los intercambios de carnes y preparados de carne, que se definen en el apartado 2 del artículo 2, estarán sometidos a las normas de policía sanitaria que rigen los intercambios de carnes frescas previstos por el Real Decreto 110/1990, de 26 de enero, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal que deben reunir las carnes frescas destinadas al comercio intracomunitario e importadas de países terceros.

ANEXO I

Capítulo I

Condiciones especiales de autorización para los establecimientos de producción de las carnes definidas en el apartado 2 del artículo 2

1. Independientemente de las condiciones generales establecidas en los Capítulos IV, VI y VII de las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, y en el Título IV de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1473/1987, respectivamente, los locales de fabricación o unidades de producción autónomas definidas en el apartado 2.2.7 del artículo 2 de la presente Reglamentación deberán contar, por lo menos con:

1.1. Un local separado de la sala de despiece para las operaciones de picado, de envasado y para la adición de otros productos alimenticios, provisto de un termómetro o de un teletermómetro registradores.

No obstante, la autoridad competente podrá autorizar que el picado de las carnes se haga en la sala de despiece, siempre que el picado se efectúe en un lugar separado y excluya la adición de condimentos y de otros productos alimenticios.

1.2. Un local de embalaje, a menos que se cumplan las condiciones previstas en el punto 4 de la Norma XII del Capítulo VI de las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre.

1.3. Un local para el almacenamiento de los condimentos y otros productos alimenticios limpios y listos para su utilización.

1.4. Unos equipos frigoríficos que permitan respetar las temperaturas previstas por la presente Reglamentación.

Los establecimientos de producción de preparados de carne deberán cumplir, además, los correspondientes requisitos del Título IV de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre.

2. Las Normas previstas en el Capítulo IV de las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, serán aplicables en lo que se refiere a la higiene del personal de los locales y del material en los establecimientos.

En caso de preparación manual, el personal encargado de la producción de carnes picadas deberá además llevar una máscara buconasal y guantes de tipo quirúrgico.

Capítulo II

Condiciones para la producción de las carnes en trozos de menos de 100 gramos

3. Se inspeccionarán las carnes con anterioridad al despiece. Antes de proceder a éste, se retirarán y apartarán todas las partes contaminadas o sospechosas de estarlo.

4. Las carnes en trozos de menos de 100 gramos, no podrán obtenerse a partir de restos de despiece y de preparación, ni despojos.

5. Cuando las operaciones realizadas entre el momento en que se introducen las carnes en los locales contemplados en el punto 1.1 del Capítulo Primero y el momento en el que el producto acabado sea sometido al proceso de refrigeración, de ultracongelación y de congelación se efectúen en el plazo máximo de una hora, la temperatura en el centro de la carne deberá ser, como máximo de +7 °C y la temperatura de los locales de producción de +12 °C como máximo. Se podrán autorizar plazos superiores en casos especiales en que el añadido de condimento o de productos alimenticios se justifique por motivos tecnológicos, siempre que tal excepción no afecte a las normas de higiene.

Cuando las citadas operaciones duren más de una hora o más del plazo autorizado con arreglo al párrafo anterior, la carne fresca sólo podrá utilizarse una vez su temperatura central se haya reducido a +4 °C como máximo.

6. Inmediatamente después de la producción, las carnes en trozos de menos de 100 gramos deberán envasarse y embalsarse de forma higiénica y almacenarse a una temperatura inferior o igual a +2 °C, en el caso de las carnes refrigeradas, e inferior o igual a -18° C, en el de las carnes ultracongeladas, o de -12 °C en el de las carnes congeladas.

Capítulo III

Condiciones para la producción de las carnes picadas

7. Se inspeccionarán las carnes con anterioridad al picado. Antes de proceder a éste, se retirarán y apartarán todas las partes contaminadas o sospechosas de estarlo.

8. Las carnes picadas no podrán obtenerse a partir de restos de despiece o de preparación.

En particular, no podrán prepararse a partir de carne procedente de las siguientes partes de los bovinos, porcinos, ovinos o caprinos: Carne pequeña de la cabeza,

patas deshuesadas, áreas anexas a la zona de sangría, zonas de inyección, diafragma, la parte inferior del solomillo y los desechos de carne raspada de los huesos. No deberán contener fragmento alguno de huesos.

Las normas previstas en el punto 5 del Capítulo II para las carnes en trozos de menos de 100 gramos, se aplicarán en lo que resultara procedente a la producción de carnes picadas.

9. Inmediatamente después de la producción, las carnes picadas deberán envasarse y embalsarse de forma higiénica y almacenarse a las temperaturas previstas en el apartado 3.2.3 del artículo 3.

Capítulo IV

Prescripciones especiales para la fabricación de preparados de carne

10. Independientemente de las condiciones generales previstas en el Capítulo Primero y según el tipo de producción de que se trate:

10.1. La producción de preparados de carne deberá realizarse a una temperatura controlada. En cuanto termine la producción, los preparados de carne deberán inmediatamente alcanzar las temperaturas previstas en el apartado 3.2.3 del artículo 3.

10.2. Los preparados a base de carne picada a que se refiere el apartado 2.2.3 del artículo 2, sólo podrán expedirse en las condiciones siguientes:

Deberán estar congelados, entendiéndose que la velocidad de congelación habrá sido de 1 cm/hora.

Estar envasados en unidades de expedición.

Dichos preparados deberán comercializarse dentro de un plazo máximo de seis meses.

10.3. Los preparados de carne distintos de los contemplados en el punto 10.2 y destinados a la venta directa al consumidor final, deberán envasarse en porciones comerciales indivisibles.

10.4. Queda prohibida la recongelación de los preparados de carne.

Capítulo V

Controles

11. Los establecimientos de producción de las carnes definidas en el apartado 2.2 del artículo 2, estarán sometidos a un control por parte del servicio oficial. El veterinario oficial deberá estar presente cuando se proceda a la manipulación y elaboración de las carnes y preparados definidos en el artículo 2.

El veterinario oficial, para asegurar dicho control, podrá estar asistido por auxiliares, que estarán bajo su autoridad y su responsabilidad.

12. El control del veterinario oficial incluirá las tareas siguientes:

Control de las entradas de carnes frescas.

Control de las salidas de las carnes definidas en el apartado 2.2 del artículo 2.

Control de la higiene de los locales, de las instalaciones y del instrumental.

Ejecución de cualquier toma de muestras necesaria y, en particular, de las necesarias para los exámenes microbiológicos contemplados en el Capítulo VI de este anexo.

Capítulo VI

Exámenes microbiológicos

13. La producción de las carnes picadas, de las carnes en trozos de menos de 100 gramos y de los preparados de carne, deberán controlarse efectuando diariamente exámenes microbiológicos en el establecimiento de producción o en un laboratorio autorizado.

A tal efecto, el empresario, el propietario del establecimiento o su representante, deberá controlar regularmente la higiene general de las condiciones de producción de su establecimiento, en particular mediante controles microbiológicos.

Dichos controles deberán aplicarse a los utensilios, las instalaciones y la maquinaria en todas las fases de la producción y, según el tipo de producción de que se trate, a los productos.

Las mencionadas personas deberán estar en condiciones, a petición del servicio oficial, de informar sobre la naturaleza, la periodicidad y el resultado de los controles efectuados con dicha finalidad y, en caso necesario, del nombre del laboratorio de control.

Los servicios oficiales realizarán análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el párrafo primero. Podrán, en función de dichos análisis, encargar exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe cuyas conclusiones o recomendaciones se pondrán en conocimiento del empresario, quien deberá poner remedio a las deficiencias comprobadas, con vistas a mejorar la higiene.

14. La muestra recogida para el análisis deberá estar constituida por cinco unidades de 100 gramos cada una. En el caso de producción de carnes picadas en porciones destinadas al consumidor final, la muestra deberá tomarse de la producción envasada. Las muestras deberán ser representativas de la producción diaria.

15. En función del tipo de producción de que se trate, las muestras deberán examinarse diariamente en lo que se refiere a los microorganismos aerobios mesófilos y la salmonella, y semanalmente en lo que se refiere a estafilococos, escherichia coli y anaerobios sulfitorreductores.

No obstante:

Si se cumplieran las normas previstas para la «salmonella», durante un período de tres meses, los servicios oficiales podrán autorizar un examen semanal.

Si se tratara de producciones destinadas a su comercialización en forma congelada o ultracongelada, la autoridad competente podrá renunciar al examen para la detección de estafilococos.

16. En los controles, mediante selección efectuada por el local de fabricación o la unidad de producción autónoma, la producción de carne y preparados de carne contemplados en el apartado 2.2 del artículo 2 deberán cumplir, habida cuenta de las clases de carne utilizadas, las normas previstas en el punto 2 del anexo II.

17. El resultado de los controles microbiológicos, deberá estar a disposición del veterinario oficial.

El establecimiento informará al veterinario oficial, que adoptará las medidas adecuadas cuando se incumplan las normas fijadas en el punto 2 del anexo II.

Si, a la expiración de un plazo de quince días a partir de la toma de muestras, la producción de un local de fabricación o de una unidad autónoma de producción siguiera sin respetar las normas prescritas, los productos de dichos establecimientos deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios y, a partir de la aplicación

de lo dispuesto en el apartado 1.2 del artículo 1 de esta Reglamentación, de los intercambios internos.

Capítulo VII

Marcado y etiquetado

18. Las carnes deberán marcarse en el embalaje con la marca de salubridad del establecimiento según se define en la Norma XXIII del Capítulo XIV de las Normas Técnico-Sanitarias aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre.

Los preparados de carne definidos en el apartado 2.2.3 del artículo 2, producidos en los establecimientos contemplados en el apartado 3.1.2 del artículo 3, deberán marcarse en el embalaje con la marca de salubridad del establecimiento, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 34, Título X de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre.

19. El etiquetado de los envases de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de los preparados de carne, destinados al consumidor final, se regirá por lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

Además de lo indicado anteriormente, y a efectos de control, el productor deberá señalar de manera visible y legible en el envasado de las carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de los preparados de carne, las menciones siguientes:

La especie o especies a partir de las cuales se han obtenido las carnes y, en caso de mezcla, el porcentaje de cada especie, siempre que ello no se desprenda claramente de la denominación de venta del producto.

La fecha de preparación.

La lista de condimentos y, en su caso, la de los demás productos alimenticios.

La mención «Porcentaje de gasa inferior a...».

La mención: «Relación colágeno/proteína de carne inferior a...».

20. Sin perjuicio de lo establecido en los puntos 18 y 19 del anexo I, cuando las carnes definidas en el apartado 2.2 del artículo 2 se envasen en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, deberá figurar en el envase o en una etiqueta fijada en el mismo, una reproducción impresa de la marca prevista en el punto 18. Esta marca deberá incluir el número de autorización del establecimiento. Las dimensiones previstas en las Normas Técnico-Sanitarias y Reglamentación Técnico-Sanitaria, aprobadas respectivamente por los Reales Decretos 1728/1987, de 23 de diciembre, y 1473/1989, de 1 de diciembre, no se aplicarán al marcado en el presente punto, siempre que las menciones previstas permanezcan legibles.

Capítulo VIII

Transporte

21. Las carnes definidas en el apartado 2.2 del artículo 2 deberán expedirse de modo que, durante el transporte, estén protegidas de las causas que pueden contaminarlas o ejercer sobre ellas una influencia desfavorable, habida cuenta la duración y las condiciones de dicho transporte, así como los medios empleados. En particular, los vehículos utilizados para el transporte de las carnes definidas en el apartado 2.2 del artículo 2, deberán ir equipados de modo que se garantice que no se sobrepasarán las temperaturas indicadas en la

presente Reglamentación y, para los intercambios intra-comunitarios de larga distancia, deberán estar provistos en un termómetro registrador que permita garantizar el cumplimiento de esta obligación.

ANEXO II

NORMAS DE COMPOSICION Y NORMAS MICROBIOLÓGICAS

1. Normas de composición

	Porcentaje de materia grasa	Relación colágeno/proteína de carne
Carnes picadas:		
Magras	≤ 7 %	≤ 12
De bovino	≤ 20 %	≤ 15
Que contengan cerdo	≤ 30 %	≤ 18
De otras especies	≤ 25 %	≤ 15

2. Normas microbiológicas

Los locales de fabricación o unidad de producción autónoma deberán garantizar que, de conformidad con el Capítulo VI del anexo I y según los métodos de interpretación que figuran más adelante, las carnes picadas, las carnes de menos de 100 gramos destinadas a ser comercializadas tal como se encuentran o como componentes de los preparados de carne, respondan a las normas siguientes:

	n (1)	c (2)	m (3)	M (4)
Gérmenes aerobios mesófilos	5	2	$5 \times 10^5/g$	$5 \times 10^6/g$
Escherichia coli ..	5	2	50/g	$5 \times 10^2/g$
Anaerobios sulfitorreductores ..	5	1	10/g	$10^2/g$
Estafilococos	5	1	50/g	$5 \times 10^2/g$
Salmonella	5	0	ausencia en 25 g.	

(1) n = Número de unidades que componen la muestra.

(2) c = Número de unidades de la muestra que manifiestan valores situados entre m y M.

(3) m = Umbral límite por debajo del cual todos los resultados se considerarán satisfactorios.

(4) M = Umbral límite de aceptabilidad; por encima del cual los resultados ya no se pueden seguir considerando satisfactorios; M es igual a 10 m cuando el recuento se efectúa en un medio sólido e igual a 30 m cuando el recuento se efectúa en un medio líquido.

Los resultados de los análisis microbiológicos deberán interpretarse del siguiente modo:

A. Para los gérmenes aerobios mesófilos, escherichia coli, anaerobios sulfitorreductores y estafilococos:

1. La calidad de la partida se considerará:

a) satisfactoria, siempre que todos los valores observados sean inferiores o iguales a 3 m cuando se utilice en medio sólido, o a 10 m cuando se utilice en medio líquido;

b) aceptable, cuando los valores observados estén comprendidos entre:

3 m y 10 m (= M) en medio sólido.

10 m y 30 m (= M) en medio líquido.

y cuando c/n sea inferior o igual a 2/5 con n = 5 y c = 2 o cualquier otro plan de eficacia equivalente o superior que se reconocerá por el Consejo de las Comunidades Europeas por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión.

2. La calidad de la partida se considerará insatisfactoria:

En todos los casos en que se observen valores superiores a M,

Cuando c/n sea superior a 2/5.

No obstante, cuando se supere este último umbral en los microorganismos aerobios a + 30 °C, siempre que se respeten los demás criterios, este exceso de umbral deberá ser objeto de una interpretación complementaria, en particular, en el caso de productos crudos.

En cualquier caso, el producto deberá considerarse tóxico o corrompido cuando la contaminación alcance el valor microbiano límite S que oscila en torno al $m \cdot 10^3$.

Para Staphylococcus aureus, este valor S nunca podrá exceder de $5 \cdot 10^4$.

Las tolerancias vinculadas a las técnicas de análisis no se aplicarán a los valores de M ni de S.

B. Para la salmonella no se aceptará tolerancia alguna y se expresará:

«Ausencia en»: El resultado se considerará satisfactorio.

«Presencia en»: El resultado se considerará insatisfactorio.

ANEXO III

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de 100 gramos, los preparados de carnes (1) anteriormente mencionados, se han obtenido en las condiciones de producción y control previstas en la Directiva 88/657/CEE, por las que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carne y por la que se modifican las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/462/CEE.

(1) Táchese lo que no proceda.

838

REAL DECRETO 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.

Los productos pesqueros y de la acuicultura fueron regulados por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura, con destino al consumo humano, aprobada por el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, que posteriormente fue modificada por el Real Decreto 645/1989, de 19 de mayo.

Como consecuencia de la adhesión del Reino de España a las Comunidades Europeas, ha sido necesario efectuar la plena adecuación de la normativa nacional de que se trata, a lo establecido por la Directiva del Consejo 91/493/CEE, de 22 de julio, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros y de la acuicultura.

A tal fin, resulta imprescindible la introducción de profundas modificaciones que afectan tanto a la definición de los productos objeto de la norma, como a su estructura y contenido, lo que ha hecho aconsejable la aprobación de una nueva normativa, en lugar de proceder a la modificación de la hasta ahora vigente.